

# Demi-lunes au citron

De délicieux biscuits aux amandes glacés au jus de citron !

environ 50 pièces    Débutant  up to 40 Min.



## Ingédients:

### Matériel:

1 plaque de cuisson  
papier cuisson  
1 emporte-pièce en forme de lune

### Pour la pâte:

2 blancs d'oeuf  
1 sachet de Sucre Vanilliné Dr.Oetker  
1 c. à c. de jus de citron  
250 gr. de sucre glace  
zestes rapés d'un citron non traité  
400 gr. d' amandes en poudre

### Pour le glaçage:

3 c. à s. de jus de citron  
150 gr. de sucre glace

- 1 Tapissez la plaque d'une feuille de papier cuisson. Préchauffez le four.

**Four électrique : 130 °C**

**Four à chaleur tournante : 110 °C**

- 2 Râpez finement le zeste du citron. Battez les blancs en neige très ferme. Tamisez et mélangez le sucre glace avec le sucre vanilliné puis incorporez aux blancs en neige. Ajoutez le jus de citron, les zestes et incorporez la moitié des amandes. Ajoutez ensuite suffisamment d'amandes en poudre jusqu'à ce que la pâte ne soit plus collante.
- 3 Saupoudrez votre plan de travail de sucre glace. Etalez la pâte sur une épaisseur d'env. 1 cm. Découpez des formes à l'emporte-pièce.
- 4 Disposez-les sur la plaque, placez au four et faites cuire chaque fournée

**Position de la grille : Milieu**

- 5 Faites glisser les biscuits sur une grille et laissez refroidir.



⑥ Pour le glaçage:

Tamisez le sucre glace puis ajoutez du jus de citron jusqu'à obtention d'un glaçage assez dense. Etalez le glaçage sur les demi-lunes à l'aide d'un couteau. Laissez prendre.

Conseils

- Ces biscuits se conservent jusqu'à 2 semaines dans une boîte hermétique. Avant d'abaisser la pâte, au lieu du sucre glace, vous pouvez également saupoudrer le plan de travail d'amandes en poudre.

